

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Палыдзтва ГРИБНИКА



Н. АПТЕР, В. ВЫШИНСКИЙ



МОСКОВСКИЙ НАУЧНИЙ
1954

Сбор грибов — любимый вид отдыха трудящихся. Кто не любит побродить по лесу, подышать свежим воздухом, а к вечеру принести домой полную корзину подберезовиков, подосиновиков, белых, маслят, рыжиков, сыроежек, лисичек и разных других грибов!

А если и найдутся люди, которым это занятие не по душе, то вряд ли даже они откажутся от вкусно приготовленного грибного блюда.

Грибы обладают приятным специфическим вкусом и запахом, содержат много питательных веществ и витаминов. Вот почему грибы как пищевой продукт пользуются таким широким признанием. Иногда грибы служат даже основным продуктом питания.

В старину на Руси во время постов некоторые группы населения питались по преимуществу грибами. Основной пищей грибы были в прежние времена и у дровосеков, уходивших на несколько месяцев в лес лишь с небольшим запасом хлеба.

Подмосковные леса богаты грибами. Здесь есть и самые ценные виды грибов — белый, подосиновик, подберезовик, рыжик — и множе-

ство разных других. Сбору грибов посвящают свой досуг многие москвичи.

Однако далеко не все грибники-любители знают видовой состав съедобных и ядовитых грибов. Некоторые съедобные грибы мало известны, другие считаются ядовитыми, хотя они вполне пригодны в пищу после соответствующей обработки (отварки, вымочки).

Среди ядовитых грибов встречаются такие, которые имеют большое сходство со съедобными. Так, бледная поганка, смертельно ядовитый гриб, несколько напоминает шампиньон, а остро-горький желчный гриб очень похож на самый ценный гриб — белый.

Распознать различные виды грибов поможет начинающему любителю эта брошюра. В ней коротко рассказано о биологии грибов, о том, где и как они растут, а также об основных способах переработки их, заготовки впрок и приготовления грибных блюд.

В конце книги указаны маршруты «Где собирать грибы в Подмосковье».

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ГРИБОВ

Грибы принадлежат к низшим растениям, которые не содержат хлорофилла, придающего растениям зеленую окраску. Как известно, при помощи хлорофилла растения способны под действием солнечных лучей усваивать из атмосферного воздуха углерод и образовывать сложные органические соединения.

Грибы не обладают этим свойством. Они питаются за счет готовых органических веществ, содержащихся либо в мертвых органических остатках — грибы-сапрофиты, либо в живых растениях или животных — грибы-паразиты. К последним, например, относятся трутовики, которые развиваются на деревьях и высасывают их соки. Некоторые из этих грибов-паразитов могут быть и сапрофитами: когда дерево отмирает, они продолжают развиваться на мертвом дереве. К паразитам относятся и опята. Поселившись на здоровом дереве, они вызывают его преждевременную гибель.

Менее распространены грибы, питающиеся за счет органических веществ животных организмов.

Подавляющее большинство съедобных и ядовитых шляпочных грибов, о которых здесь пойдет речь, поглощает питательные вещества из органического вещества почвы и частично из молодых корней деревьев.

Размножаются грибы в отличие от зеленых растений не семенами (где можно увидеть в зародышевом состоянии все основные части растения — корень, стебель, листочки), а спорами. Попад в теплую, влажную, питательную среду, спора дает маленький нитеобразный росток. Он начинает ветвиться, ветви переплетаются между собой, образуя мицелий, или грибницу. Через мицелий путем всасывания осуществляется питание грибов. На нем образуются также плодовые тела шляпочных грибов, то есть осуществляется размножение грибов.

Большинство шляпочных грибов находится в тесном сожительстве (симбиозе) с корнями древесных пород, образуя так называемую микоризу, или грибокорень. Мицелий грибов, внедряясь в корни деревьев, способствует снабжению деревьев влагой и питательными веществами. Гриб тоже извлекает пользу из сожительства с деревьями, поглощая из корней некоторые нужные ему вещества.

Существует тесная связь шляпочных грибов с определенными древесными породами. На это указывают и названия некоторых грибов — подберезовик, подосиновик, дубовик и др.

По сравнению с другими растениями грибы достигают зрелости в чрезвычайно короткий срок. Иногда даже говорят, будто они «вырастают за одну ночь». В действительности же это не совсем так. Плодовые тела шляпочных

грибов вначале образуются под землей, развиваются там и появляются на поверхности в основном уже сформировавшимися. Молодому грибу, однако, требуется еще некоторое время для полного созревания.

Плодовые тела грибов недолговечны. Так, у белого гриба они сохраняются лишь около 10 дней. Подберезовики, сыроежки живут еще меньше.

Дольше других грибов живут трутовики, растущие на деревьях. Их плодовые тела легко переносят временное высыхание.

ГДЕ РАСТУТ ГРИБЫ И КАК ИХ СОБИРАТЬ

Грибы растут с ранней весны до глубокой осени. Уже в апреле появляются сморчки и строчки, в мае — навозные грибы.

Примерно с конца мая по середину июня наступает перерыв. В это время грибы в лесу почти не встречаются. Во второй половине июня появляются подберезовики, вслед за ними — сыроежки. Несколько позднее начинают расти маслята, потом козляки, моховики. С середины июля уже можно встретить подосиновики. Белые грибы показываются позднее — во второй половине июля. Их предшественники — красные мухоморы. Обычно вслед за мухоморами появляются и белые грибы. Позже начинают расти лисички, рыжики, грузди. С середины июля по конец сентября — период массового роста грибов. Эти месяцы наиболее благоприятны для их сбора.

Грибы любят влажную, хорошо прогретую солнцем почву. Однако на почве излишне влажной — низинной, болотистой — они не растут, так же как и в густых лесах или среди

высокой травы — там, где земля недостаточно прогрета. Много грибов бывает обычно на лесных полянах, опушках, освещаемых солнцем.

В молодых лесах условия для роста грибов наиболее благоприятны. Рыжики, скажем, в старом сосновом лесу почти не встречаются, тогда как в молодых сосняках их бывает много.

Это объясняется тем, что для жизни грибов необходимы молодые мелкие корни, в которые легко могут проникнуть нити грибницы. Такие вот мелкие корни с нежной корой имеются в изобилии у молодых деревьев. Эти корни, кроме того, располагаются в верхнем слое почвы и легко доступны для грибов, тогда как у старых деревьев корни находятся глубоко в земле.

Характер лесной растительности не безразличен для разных видов грибов. Так, маслята и рыжики, например, предпочитают сосновые леса, подосиновики — молодые осинники, подберезовики — березняки. Белый гриб растет и в хвойных лесах и в лиственных, преимущественно под сосной, елью, березой, дубом (отсюда, видимо, такие его местные названия, как боровик, березовик, дубовик). Сыроежек обычно бывает много и в хвойных лесах, и в лиственных, и в смешанных.

Большая часть шляпочных грибов — надземные. Отыскивать их нетрудно, так как по созревании их плодовые тела выходят на поверхность из-под лиственного или травяного покрова и хорошо видны на расстоянии. Увидев один гриб, следует внимательно осмотреть место вокруг него. Как правило, неподалеку от него выглядывает из-под опавших листьев и хвои

еще несколько грибов. Так обычно бывает с белыми грибами, большими группами растут лисички, рыжики, маслята.

Иногда, собирая грибы, их просто выдергивают из земли. Делать этого не следует: вместе с грибом вырывается и часть грибницы, а оставшаяся, обнаженная, засыхает и отмирает. Грибы на ней уже не вырастут. Чтобы сохранить грибницу, ножку гриба у самого основания подрезают ножом. Если гриб все же выдернут «с корнем», нужно засыпать образовавшуюся ямку землей.

Срезав гриб, можно сразу же увидеть, хороший он или червивый, никуда не годный. Кроме того, срезанный гриб чище — он не так загрязнен землей.

Иногда некоторые грибы — белые, грузди, подгрузди и другие — вырастают под слоем опавшей листвы или небольшим слоем почвы. Заметить их бывает довольно трудно. Собирая такие грибы, нужно быть особенно внимательным. Чтобы разыскать их, обычно пользуются палкой.

Подземные грибы — трюфели. В их отыскании главную роль играет знание места, где они вырастают.

Почва, на которой хорошо растут трюфели, сухая, рыхлая. Встречаются они и на очень плотной почве, однако в этом случае под ними обязательно есть слой рыхлой земли. Почва на месте роста трюфелей несколько приподнята и обычно лишена растительности.

Другой важный признак, по которому можно определить место произрастания трюфеля, — характер древесной растительности. Трюфель

может находиться в симбиозе с дубом, буком, орешником, каштаном, ольхой, березой, можжевельником.

Растет трюфель на местах светлых, покрытых редкими деревьями, ближе к опушкам и прогалинам. Никогда его не бывает там, где пасется скот.

Еще один признак месторождения трюфелей — появление на закате солнца маленьких желтоватых мушек. Они летают высоко над землей, образуя большие рои. По этому признаку можно безошибочно определить присутствие трюфелей.

Собирают трюфели либо в местах, ранее замеченных (появление на земле холмиков указывает на вызревание грибов), либо с помощью специально натренированных собак.

В средней нечерноземной полосе СССР встречается лишь белый трюфель. Много его в Дмитровском, Загорском и Можайском районах Московской области. Более ценный черный трюфель растет в юго-западных областях, на Украине, на Кавказе.

Для сбора грибов лучше всего иметь с собой сплетенную из прутьев корзину. В ней грибы не теряют формы и, кроме того, дольше сохраняются свежими благодаря свободной циркуляции воздуха. Не следует брать мягкую тару — мешки или сумки: в них грибы крошатся и мнутся. Кроме того, в жаркую погоду грибы в плотной сумке могут быстро испортиться, и их придется выкинуть — они непригодны в пищу. Укладывать грибы в корзину лучше шляпками вниз. Если нижняя часть ножки сильно загрязнена, ее отрезают и выки-

дывают. У опят, белянок, груздей, подгруздей, свинушек ножки можно сразу обрезать, так как они не используются. У белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, маслят, козляков, моховиков, а также у волнушек, шампиньонов, лисичек, рыжиков и сыроежек ножки следует сохранять.

При сборе часто встречаются грибы, шляпки или ножки которых частично повреждены или изъедены мышами, белками, насекомыми. Такие повреждения не делают грибы негодными. Однако грибы, сильно поврежденные личинками насекомых — «червями», а также слишком старые, в пищу употреблять нельзя—они опасны для здоровья.

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ СЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Большинство съедобных и ядовитых грибов относятся к трубчатым и пластинчатым.

Трубчатые грибы — те, у которых нижняя часть шляпки имеет трубчатое строение (их иногда называют также губчатыми). К ним относятся белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки и другие.

Пластинчатые грибы — у которых нижняя сторона шляпки состоит из тонких пластинок. Это рыжики, сыроежки, лисички, грузди, шампиньоны и другие.

И трубчатые и пластинчатые грибы относятся к большой группе **базидиальных** грибов. Споры у них вызревают в трубочках и между пластинками на поверхности особых органов размножения — базидий. Существуют грибы, у которых споры находятся внутри особых споровместилищ — сумок. Эти грибы называются **сумчатыми**. К ним относятся трюфели, сморчки, строчки.

Трубчатые грибы

Белый гриб (некоторые его местные названия — боровик, беловик, глухарь, березовик, дубовик, коровяк, медвежатник).

Шляпка белого гриба мясистая, у молодых грибов светлая, желтоватая, позже становится каштаново-бурой. У белых грибов, растущих в сосновых борах, шляпка темно-бурая. Форма



Белый гриб.

шляпки округлая, выпуклая, затем более плоская. Верхняя поверхность гладкая, нижняя — губчатая — мелкопористая, плотная, у молодого гриба — белая, позже желтоватая или зеленоватая. Диаметр шляпки — от 5 до 20 сантиметров. Ножка короткая, толстая, плотная, не-

много волокнистая снаружи, круглая, иногда угловатая по форме. У желтой разновидности белых грибов ножки более высокие и менее толстые.

Белые грибы растут обычно в хвойных и лиственных лесах, преимущественно под сосной, елью, березой и дубом, там, где почва умеренно влажная, богата перегноем и хорошо прогревается солнцем. Они появляются во второй половине июля, а иногда и раньше и растут до конца сентября.

Белые грибы хороши во всех видах приготовления и заготовки впрок.

Некоторое сходство с белым имеет несъедобный желчный гриб. Его название указывает на интенсивно горький вкус. Внешне же он отличается от белого гриба тем, что нижняя поверхность шляпки у него с возрастом розовеет, становится грязно-розовой, тогда как у белого гриба нижняя поверхность шляпки желтоватая или зеленоватая. Ткань белого гриба на изломе белая, а желчного—слабо розовеющая.

Подосиновик (его иногда называют красным грибом, краснюком и т. д.).

Шляпка подосиновика полушаровидная, мясистая, слегка бархатистая, красная, позже буро-красная, иногда оранжевая. Губчатая поверхность мелкопористая, вначале белая, затем серого цвета. Размер шляпки может достигать в диаметре 15 сантиметров. Ножка цилиндрическая, высокая, круглая, покрыта сероватыми чешуйками, несколько волокнистая, плотная. Мякоть белая, при изломе быстро синее, потом чернеет.

Подосиновики произрастают преимуще-

невого цвета, по размерам такая же, как у подосиновика.

Встречаются разновидности небольших подберезовиков, у которых шляпки совсем светлые или, наоборот, очень темные, с крепким белым трубчатым слоем. В сырую погоду шляпка у старых грибов липкая, влажная. Трубча-



Подберезовик.

тый слой у подберезовиков обычно серого цвета, у старых грибов неровный, слегка выпуклый с более крупными трубочками. Мякоть белая, не меняющая цвета при изломе и не дающая сока, у молодых грибов — плотная, у старых — более рыхлая. Ножка более тонкая, чем у подосиновика, высокая, цилиндрическая,

темно-серая, с мелкими чешуйками, несколько волокнистая.

Подберезовиков бывает много в смешанных лесах, особенно там, где много березы. Используются во всех видах заготовок. Время роста— вторая половина июня — конец сентября.

Из несъедобных грибов больше всего похож на подберезовик желчный гриб.

Масленок. Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, слизисто-маслянистая, темно-желтого, буроватого цвета, соединена с ножкой белой пленкой. С ростом гриба пленка рвется и образует на ножке кольцо. Диаметр шляпки 5—8 сантиметров. Нижняя поверхность шляпки (губка) мелкотрубчатая, бледно-желтого цвета. Ножка у масленка короткая, цилиндрическая, желтая, у старых грибов буроватая.



Масленок.

Масленок растет в хвойных лесах, особенно хорошо — среди мелкой еловой и сосновой поросли и на пожарищах. Обычно очень много маслят появляется после теплых дождей. Время роста — с начала июля до поздней осени.

Используется в свежеприготовленном виде, идет в сушку, засолку, молодые экземпляры — для маринада. Из несъедобных грибов масленок слегка похож на горький гриб овечку, однако у овечки губчатый слой имеет ржаво-красный цвет.

Моховик. Шляпка мясистая, полушаровидная, сухая, бархатистая, оливково-коричневого цвета. Губчатый слой шляпки желтый или темно-желтый с неравномерными крупно-ячеистыми порами. Мякоть плотная, светло-желтая, на воздухе слегка темнеет. Диаметр шляпки



Моховик.

5—8 сантиметров. Ножка плотная, короткая, цилиндрическая, желтого, темно-желтого или красноватого цвета.

Растут моховики в хвойных и смешанных лесах, особенно хорошо — на опушках. Встречаются с начала июля до конца сентября. Употребляются свежеприготовленными, молодые экземпляры — для всех видов заготовки.

Козляк (его называют также коровяком, моховиком и т. д.). Шляпка у молодых грибов — выпуклая, у старых — плоская, светло-желтого или буро-желтого цвета. Нижняя поверхность шляпки рыхлая, слегка набегаает на ножку, имеет крупные ячеистые поры темно-желтого цвета. От прикосновения к губке остаются коричневые пятна. Диаметр шляпки — 5—7 сантиметров. Ножка — тонкая, короткая, плотная, цилиндрическая, грязно-желтого цве-



Козляк.

та. Мякоть желтоватая, мало сочная, неломкая, на изломе слегка синеет.

Козляки растут в хвойных и смешанных лесах, с середины июля до конца сентября.

Лучший способ употребления — в свежеприготовленном виде. Годны также (молодые экземпляры) для сушки, маринования и засолки.

Из несъедобных грибов козляк несколько напоминает гриб овечку, но, так же как и масленок, отличается от него окраской губки.

* * *

Подосиновики, подберезовики и другие трубчатые грибы (кроме белых) называются еще черными грибами, так как в сушке они сильно темнеют.

Пластинчатые грибы

Груздь. Сравнительно крупный гриб: диаметр его шляпки может достигать 20 сантиметров и более. Шляпка — мясистая, плоская, влажная, белая, у старых грибов воронкообразная, покрытая желтыми пятнами. Края шляпки пушистые, сильно загнуты книзу. Пластинки белые, частые, разветвленные, сначала приросшие к ножке, затем избегающие



Груздь настоящий.

на ножку. Мякоть

груздей белая, плотная, сочная, на изломе выделяет острый, горький млечный сок. Ножка тоже белая, плотная, цилиндрическая, к основанию суженная.

Растут грузди группами в сосновых и лиственных лесах, с августа до середины сентября. Употребляют их исключительно для соления и маринования (обязательно предварительно вымачивая).

Подгруздь белый отличается от настоящего груздя тем, что у него шляпка более вогнутая и менее пушистая, сухая, края шляпок молодых подгруздей меньше опушены и завернуты внутрь. Шляпка белая, с желтоватыми и зеленоватыми пятнами. Мякоть белая, очень плотная, грубая, на изломе выделяет горький млечный сок.

Растет в хвойных и смешанных лесах с конца июля по октябрь.

В пищевом отношении менее ценен, чем груздь настоящий.

Подгруздь желтый. Шляпка желтая, влажная, слегка вогнутая по форме, с завернутыми внутрь опушенными краями. На поверхности ее заметно чередование концентрических кругов более светлой и более темной окраски. Пластинки беловато-серые, крупные. Ножка полая внутри, короткая. Мякоть белая, выделяет горький млечный сок.

Желтые подгрузди растут группами в сосновых и смешанных лесах с конца июля до октября. Идут исключительно в засол.

Рыжики. Шляпка мясистая, слегка слизистая, оранжевого цвета, у молодых грибов пло-



Рыжик.

ская, с завернутыми внутрь краями, у старых — воронкообразная. Диаметр шляпки — 5—10 сантиметров. Мякоть оранжевая, на изломе выделяет оранжевый сок. Ножка того же цвета, что и шляпка, цилиндрическая, вначале плотная, затем полая.

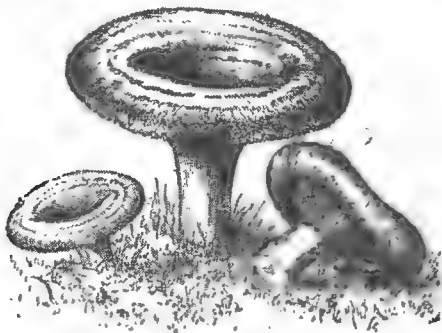
Различают две разновидности рыжиков: еловый (летний) и боровой (осенний). Первый растет в еловых или с примесью ели лесах с конца июля до конца сентября, второй — в сосняках, преимущественно молодых, с конца июля — начала августа до заморозков. Еловый рыжик несколько меньше по размеру, чем боровой, имеет концентрические круги на шляпке синеватого или зеленоватого оттенка. На шляпке борового рыжика чередуются круги

более светлой и более темной окраски, чем вся шляпка.

Употребляются рыжики главным образом для соления и маринования. При этом грибы сильно темнеют.

Рыжики более других грибов подвержены повреждению личинками насекомых — «червями», поэтому собирают рыжики молодыми, пока их не успел попортить «червь».

Волнушка. Шляпка бледно-розовая или красноватая, с concentрическими кругами в середине, вогнутая, с завернутыми внутрь края-



Еолнушка.

ми. Диаметр шляпки — до 10 сантиметров. Края шляпки сильно опушены светлой бахромой, ножка цилиндрическая, полая, ломкая, розовато-белого цвета. Мякоть белая, на изломе выделяет горький сок. Пластинчатый слой белый, с редко расположенными пластинками.

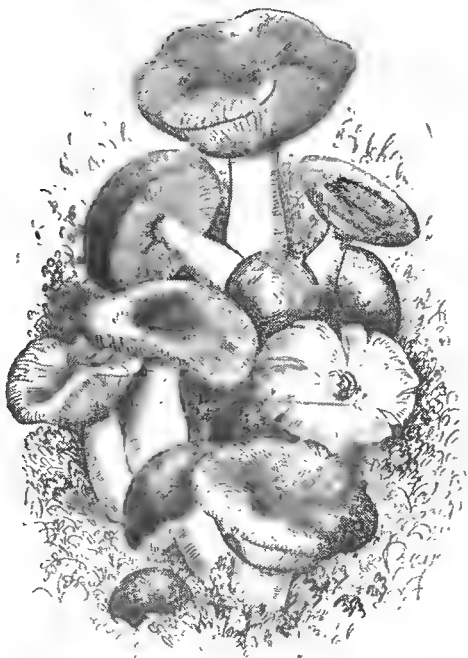
Волнушки по виду напоминают рыжики, но отличаются от них светло-розовой окраской и сильной опушенностью шляпки. Волнушка имеет остро-горький сок, поэтому перед засолкой грибы эти хорошо вымачивают или отваривают. Волнушки встречаются поодиночке в смешанных лесах и березняках с начала августа до заморозков.

Белянка. Шляпка грязновато-белая, желтоватая или розоватая, чуть слизистая, крупная (10—15 сантиметров в диаметре), сначала немного выпуклая, с завернутым слегка пушистым краем, позднее воронкообразная, с гладким краем. Пластинки вначале приросшие, потом низбегающие на ножку, частые, узкие, грязно-белые, затем розоватые. Ножка белая, плотная, ломкая, короткая. Мякоть белая, водянистая, выделяет горький сок.

Белянка растет с августа и до заморозков в хвойных и смешанных лесах. Считается невысококачественным грибом. Обычно идет в засол (после предварительного вымачивания).

Сыроежки — грибы, имеющие различную окраску шляпок (красная, темно-красная, лиловая, зеленая, желтая и другие), но обладающие рядом одинаковых свойств. Шляпки сыроежек в молодом возрасте чаще всего круглые, шаровидные, позже плоские, гладкие. Пластинки редкие, обычно белые, очень ломкие. Диаметр шляпки — 7—10 сантиметров. Мякоть белая, на изломе цвета не меняет. Сока сыроежка не выделяет. Ножки невысокие, плотные, позже рыхлые, тоже ломкие и легко крошатся.

Растут сыроежки с июня до заморозков



Сыроежки.

(некоторые разновидности раньше, некоторые позже) во всех лесах — хвойных, лиственных и смешанных. Широко используются в пищу.

Валуй (бычок). Относится к тому же роду, что и сыроежки. Шляпка слизистая, вначале шаровидная, затем выпуклая и распростертая, к старости растрескивается по краям. Цвет шляпки желтый, иногда с коричневым оттенком. Края шляпки настолько тонкие, что через

них просвечивают места прикрепления пластинок, создавая тем самым впечатление полосатости. Диаметр шляпки — 10—12 сантиметров. Мякоть белая, плотная, на вкус горькая. Пластинки — разветвленные, приросшие к ножке, сначала белые, затем желтоватые. Ножка толстая, белая, быстро становится полой и рыхлой.

Валун растут в хвойных и лиственных лесах большими группами с середины июля до конца сентября. Употребляются только молодые



Валуй (бычок).

экземпляры в засоленном, редко в маринованном виде, предварительно хорошо отваренные. Пригодны в пищу в жареном виде.



Лисичка настоящая (верхний рисунок) и лисичка ложная.

Лисички. Шляпка вначале плоская, потом воронковидная, с волнистыми краями. Цвет всего гриба ярко-желтый. Диаметр шляпки — 7—8 сантиметров. Пластинки редко расположенные, разветвленные, избегающие на ножку. Мякоть плотная, не ломкая, светло-желто-

го цвета. Ножка плотная, того же цвета, что и шляпка, расширяясь кверху, переходит в шляпку.

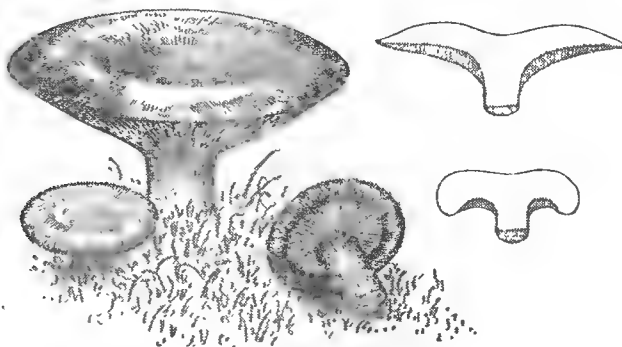
Растут лисички группами в смешанных лесах со второй половины июля до конца сентября.

Лисички почти не подвержены червоточине.

Употребляются свежеприготовленными, идут в засол и маринование.

Настоящая лисичка имеет сходство с ложной, которая считается ядовитой. Ложная лисичка отличается красновато-оранжевым цветом, особенно на нижней стороне шляпки, полый внутри ножкой и более круглой формой шляпки.

Чернушка (свинушка). Шляпка — плотная, мясистая, сначала плоская, затем слегка ворон-

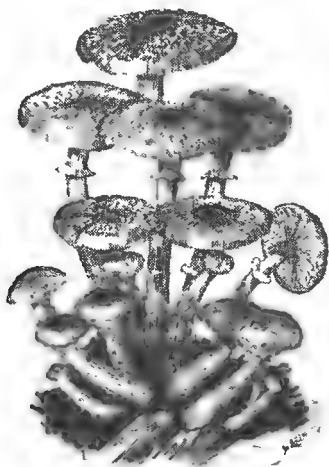


Чернушка (свинушка).

ковидная, характерного темно-оливкового, бурого, почти черного цвета, немного слизистая, с круто загнутыми к ножке краями, бархатисты-

ми, более светлыми, чем середина шляпки. У старых грибов края прямые. Диаметр шляпки — до 17 сантиметров. На шляпке ясно видны концентрические круги. Пластинки тонкие, часто расположенные, сероватые. Мякоть серовато-белая, плотная, выделяет горький млечный сок. Ножка плотная, цилиндрическая, короткая. Чернушки растут большими группами в хвойных, преимущественно еловых и смешанных лесах с конца июля до октября. Употребляются в соленом виде после вымачивания или отваривания.

Опенок осенний. Шляпка вначале шаровидная, затем распростертая, коричневато- или серовато-бурая. Наверху имеются мелкие коричневые чешуйки. Размер шляпки — 5—8 сан-



Опята.

тиметров в диаметре. У молодых грибов шляпка соединяется с ножкой белой пленкой, которая затем разрывается и висит кольцом вокруг ножки. Пластинки белые, потом сероватые. Мякоть белая, сока не выделяет. Ножка тонкая, плотная, у шляпки белая, к основанию серая, иногда коричневатая.

Растут опять большими группами на старых пнях, иногда на живых деревьях, с конца августа до заморозков. Употребляются для соления, маринования, а также в свежеприготовленном виде.

У **летнего опенка** шляпка водянистая, просвечивающая, гладкая, коричневого цвета. По размеру летний опенок несколько меньше, чем осенний. Пластинки у летнего опенка коричневые, ножка — тоже. Растет с июня по октябрь. Используются в свежеприготовленном виде. Для заготовки впрок летние опять не годны.

На древесине нередко вырастают и другие, напоминающие опять грибы, среди которых есть ядовитые. Наиболее опасны грибы с желто-сернистой, зеленоватой или красноватой окраской шляпки.

Шампиньоны. Шляпка шампиньона гладкая, белая, выпуклая, с сероватыми чешуйками. У молодых грибов она шаровидная и соединяется с ножкой белой пленкой. Со временем пленка разрывается и висит вокруг ножки кольцом. Края шляпки сначала немного завернуты вниз, затем — прямые. Кожица шляпки легко снимается, обнажая мякоть. Мякоть белая, на изломе иногда розовеющая, сока не выделяет. Пластинки часто расположенные,



Шампиньон.

у молодых грибов нежно-розовые, с возрастом они буреют. Ножка небольшая, плотная, белая. Дикорастущие шампиньоны встречаются в полях, на лугах, иногда в лесах, чаще в огородах и вообще на унавоженной земле. Время роста — с июня до конца сентября. Искусственно шампиньоны разводят круглый год.

С шампиньоном имеет сходство самый ядовитый гриб — бледная поганка, но их всегда можно различить по окраске пластинок: у бледной поганки пластинки всегда белые, тогда как у шампиньона они розовые.

Используются шампиньоны главным образом в свежеприготовленном виде и для маринада. Для маринада берут лишь молодые грибы с нежно-розовыми пластинками.

Сумчатые грибы

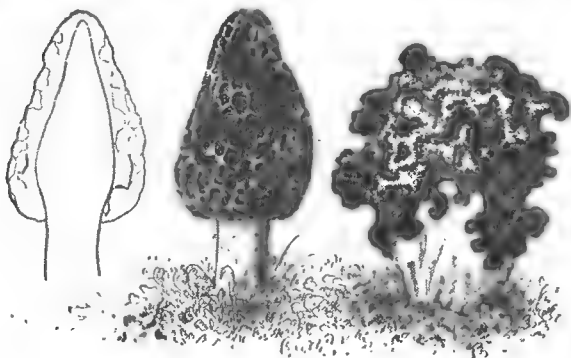
Белые трюфели. По внешнему виду напоминают клубни картофеля. Цвет светло-бурый с желтизной. Кожица плотная, гладкая. Мякоть

беловатая с желто-бурыми прожилками, очень ароматная.

Растут трюфели в смешанных лесах на достаточно сухих, хорошо прогреваемых солнцем почвах, на глубине 8—10 сантиметров от поверхности земли. Развитие грибов начинается с весны, но созревают они в августе-сентябре.

Встречаются в смешанных и лиственных лесах (под Москвой — в Дмитровском, Можайском и Загорском районах). Трюфели идут в пищу в свежеприготовленном виде. Благодаря ароматичности хороши для различных соусов и приправ.

Сморчки. Плодовое тело сморчков — в виде яйцевидной или конической шляпки, плотно



Сморчок (слева) и строчок.

сросшейся с ножкой. Окраска буроватая или коричневатая, поверхность — сетчато-ячеистая, напоминающая пчелиные соты. Ножка цилиндрическая, белая или желтоватая, полая.

Растут сморчки ранней весной, в апреле - мае, в смешанных лесах, на вырубках.

Употребляются в свежеприготовленном виде, обязательно после 5—7-минутного отваривания (отвар сливается). Годны для сушки.

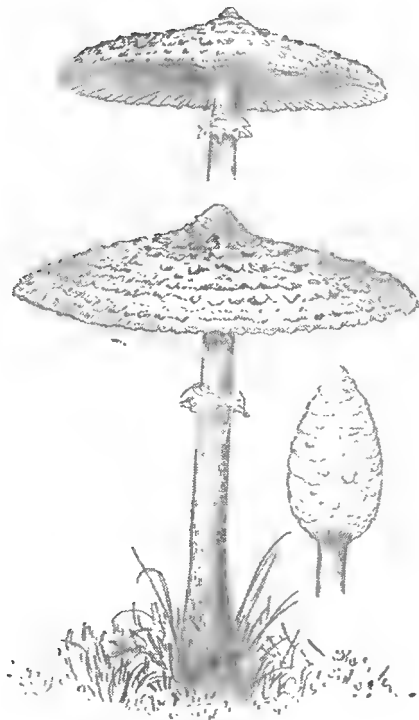
Различают сморчки обыкновенные и конические. Последние несколько меньше по размерам (высота шляпки 6—8 сантиметров, диаметр — 3—5 сантиметров).

Строчок обыкновенный. Плодовое тело в виде совершенно сросшейся с ножкой шляпки, коричневато-бурого цвета, неправильно округлой формы, с извилистыми, глубокими складками. Диаметр — 6—8 сантиметров. Ножка белая, цилиндрическая, полая, с глубокими продольными складками. Строчки появляются ранней весной, сразу же после таяния снега, в хвойных и смешанных лесах, на песчаных почвах.

Строчки употребляются в пищу в свежеприготовленном виде. Предварительно их надо отварить в течение 5—7 минут (отвар сливается), чтобы удалить ядовитую гельвелловую кислоту. Она разрушается также путем сушки.

Малоизвестные съедобные грибы

Гриб-зонтик. Шляпка круглая, у молодых грибов яйцевидной формы, мясистая, до 25 сантиметров в диаметре. Она плотно сидит на ножке, вокруг которой висит белое кольцо разорвавшейся пленки. На шляпке видны сероватые чешуйки и концентрические круги, а посередине — беловато-серый бугорок. Края имеют вид бахромы, свешивающейся вниз. Пластинки



Гриб-зонтик.

белые, крупные, редко расположенные. Мякоть белая, сочная, сладкая, рыхлая, сока не выделяет. Ножка плотная, у старых грибов бывает полой, пестрая от чешуек серого цвета, у основания вздутая. Высота ножки достигает 30 сантиметров. Эти грибы многие считают поганками и не собирают. Однако их вполне

можно использовать в пищу в свежеприготовленном виде. Сбирать следует лишь молодые экземпляры, у которых пластинки белые. Старые грибы-зонтики с темными пластинками в пищу непригодны.

Дождевики — белые с замкнутым плодовым телом грибы, округлой или грушевидной формы без ножки или с малозаметной ножкой.



Дождевик.

Кожица срослась с мякотью. Мякоть белая, у молодых грибов сухая, рыхлая, у старых — влажная. Высохший гриб превращается в сухую пыль, похожую на нюхательный табак.

Дождевики растут на полях, лужайках,

вблизи селений, возле дорог. В лесу их не бывает. В пищу идут только молодые экземпляры в свежеприготовленном (жареном) виде.

Молочай. Шляпка гладкая, вогнутая, с немного завернутыми внутрь краями, сухая, кирпичного цвета, 5—10 сантиметров в диаметре. Мякоть белая, выделяет белый млечный сок.



Молочай.

Пластинки желтоватые, приросшие к ножке. Ножка ровная.

Растет молочай с августа по сентябрь в хвойных и лиственных лесах, особенно там, где много орешника. Употребляется в пищу в свежеприготовленном виде, а также идет в засолку.

Навозники, чернильные грибы. Растут на унавоженной почве повсюду: на дачных участках, в садах, огородах и т. д. Шляпка у молодых экземпляров белая, удлиненной яйцевидной формы, с розовыми пластинками, плотно надета на ножку. Затем шляпка раскрывается

в виде колпачка или зонтика диаметром до 10 сантиметров. Поверхность ее становится шероховатой из-за чешуек, имеющих желтоватый или сероватый цвет.

Мякоть белая, сочная, рыхлая, сладкая, сока не выделяет. Ножка тоже белая, высокая, прямая, внутри полая. Гриб съедобен лишь в очень молодом возрасте, когда пластинки у него еще розовые. К моменту созревания пластинки становятся черными, а сам гриб превращается в черную массу жидкой консистенции.

Ядовитые грибы

Пантерный (серый) мухомор. Шляпка выпуклая, с возрастом более плоская, мясистая, серо-коричневая, коричневая или коричнево-желтая, посередине темнее, чем по краям, в сухую погоду блестящая, в дождливую слизистая. Поверхность шляпки покрыта белыми хлопьевидными бородавками. Диаметр шляпки — 8—10 сантиметров. Пластинки белые, частые, закруглены к краям шляпки. Ножка белая, гладкая, у основания вздутая, с белой оторочкой (остатком общего покрывала). В верхней части ножки — белое кольцо разорвавшейся пленки. Мякоть белая, водянистая, на вкус сладковатая.

Гриб встречается в смешанных и лиственных лесах с июля по октябрь.

Красный мухомор. Шляпка сначала шаровидная, затем выпуклая, позднее распростертая, мясистая. Цвет шляпки красный или красно-оранжевый. На ее поверхности имеются



Красный мухомор.

многочисленные белые бородавки, размер шляпки такой же, что и у пантерного мухомора. Пластинки белые, частые, широкие. Ножка красного мухомора белая, гладкая, плотная, затем полая, имеет внизу клубневидное утолщение, которое окружено концентрическими оторочками (остатками общего покрывала). На верху ножки — кольцо. Мякоть белая, сладкая.

Красный мухомор встречается в смешанных и лиственных лесах. Его появление обычно предшествует росту белых грибов.

Бледная поганка. Имеет полушаровидную, затем полураспростертую шляпку зеленоватого, желтоватого или белого цвета, покрытую белыми чешуйками — остатками общего покрывала. У белой бледной поганки этих чешуек нет. Диаметр шляпки — 7—10 сантиметров.

Пластинки частые, белые. Ножка у основания имеет клубневидное утолщение, которое окружено белой оторочкой. В верхней части ножки имеется кольцо. Мякоть белая, сладкая.



Белый мухомор (бледная поганка).

Растет бледная поганка в лиственных и хвойных лесах с июля по сентябрь, чаще встречается на юге страны.

Бледная поганка наиболее опасна из всех ядовитых грибов. Отравление ею почти всегда смертельно.

Ложный серный опенок. Шляпка шаровидная, затем более плоская, тонкая, желто-серного цвета, в центре иногда более темная или ржавая, слегка выпуклая. Диаметр шляпки — 4—6 сантиметров. Пластинки узкие, частые, сначала желтые, потом зеленоватые. Ножка гриба тонкая, обычно изогнутая, полая, наверху имеет малозаметное кольцо, с возрастом исчезающее. Мякоть желтая, с неприятным землистым запахом и горьким вкусом. Ложный опенок растет большими группами на пнях, на старых и засохших деревьях.

ГРИБЫ КАК ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

Грибы — отличный продукт питания. Они обладают высокими не только вкусовыми, но и питательными свойствами.

Одна из основных составных частей гриба — азотистые вещества, в том числе белки. По содержанию белков грибы приближаются к мясу. В сушеных грибах — белых, подосиновиках, подберезовиках, маслятах — белка содержится больше, чем в мясе.

Однако переваримость и усвояемость грибных белков значительно снижается из-за присутствия в грибных тканях клетчатки, схожей с хитином (из которого образован наружный покров раков, насекомых и др.).

Из углеводов в грибах содержится гликоген — так называемый животный крахмал, свойственный животным организмам, — и сахар, придающий грибам приятный сладковатый привкус. Есть в грибах также жиры и жирные кислоты.

Данные о пищевой ценности грибов по сравнению с другими продуктами питания приведены в таблице.

Пищевая ценность грибов по сравнению с другими продуктами *

Наименование продукта	Количество усвояемых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	угле- воды	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Свекла	1,3	0,1	8,1	39
Картофель свежий	1,0	0,1	13,9	63
Картофель сушеный	5,3	0,7	67,2	304
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Капуста квашеная	0,7	0,3	2,4	15
Огурцы свежие	0,4	0,1	1,1	10
Огурцы соленые	0,2	0,1	0,7	6
Лук репчатый	0,9	0,1	7,5	36
Помидоры свежие	0,5	0,1	2,8	15
Говядина средняя	16	4,3	0,5	105
Мясо курицы	16	4,1	0,9	108
Сыр голландский	25	30	2,4	391
Молоко цельное	3,1	3,5	4,9	66
Яйца	10,7	10,1	0,5	140
Речной рак	15,2	0,4	1,0	81
Судак свежий	10,4	0,2	—	44
Сельдь соленая	10,8	9,1	—	129
Мясной бульон	1,21	0,32	0,41	9
Грибной бульон	1,25	2,25	17,75	63
Грибной порошок из бе- лых грибов	42,5	12,2	19,4	227
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192

См. продолжение

* Приведенные в таблице данные заимствованы из книги И. Воронкевича, М. Горленко и др. «Грибы — зья и враги человека», 1956 г., стр. 160.

Наименование продукта	Количество усвояе- мых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	угле- воды	
Белые грибы сушеные .	33,0	13,6	26,3	224,2
Белые грибы маринован- ные	31,5	3,5	29,6	116,7
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые . . .	11,0	1,9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153,5
Рыжики соленые .	21,85	3,75	47,75	183,7

Грибы содержат много ценных для организма человека минеральных веществ, особенно калия, фосфора, серы, и экстрактивных веществ, по количеству которых грибы превосходят не только овощи, но и многие фрукты.

Из витаминов в грибах обнаружены в значительном количестве витамины группы В. В белом грибе, рыжике и лисичке найден витамин А. Содержат грибы также витамины С и D.

Очень богаты грибы энзимами — веществами, способствующими лучшей переваримости и усвояемости пищи.

Распределены питательные вещества в грибе неравномерно. Шляпка содержит их гораздо больше и поэтому является наиболее ценной частью гриба.

Различные грибы неодинаковы по своей хо-

зяйственной ценности. Так, белый гриб, груздь настоящий, рыжик относятся к первой, высшей категории; подберезовик, подосиновик, масленок, шампиньон — ко второй; моховик, подгруздь, опенок осенний, лисичка, сморчок обыкновенный, лесной и полевой шампиньоны, молочай, валуй, большая часть сыроежек — к третьей; к четвертой категории принадлежат козляк, летний опенок, дождевик, навозник, сморчок конический, строчок, некоторые разновидности сыроежек.

ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ И ЗАГОТОВКА ИХ ВПРОК

Влияние способов заготовки грибов на их свойства. Свежие грибы, содержащие примерно 90% воды, портятся очень быстро. Чтобы сохранить их, существует несколько способов переработки и заготовки впрок: сушка, соление, маринование, консервирование. Обезвоживание грибов при сушке, действие соли и уксуса при солении и мариновании и высоких температур при консервировании устраняют деятельность микроорганизмов, что и позволяет долгое время сохранять грибы пригодными в пищу.

При обработке происходят различные физико-химические процессы, влияющие на вкусовые и питательные свойства грибов. Так, в результате засола не только изменяется вкус грибов, но и снижается их питательная ценность — уменьшается содержание в них углеводов и азотистых веществ. Азотистых веществ после засола в грибах остается на 30—40% меньше, углеводы, за исключением гликогена, исчезают почти полностью. Сокращается также количество витаминов.

Сушка — прекрасное средство сохранения в грибе питательных веществ, но она также влечет за собой потерю витаминов и в значительной степени — ароматических веществ.

Все эти недостатки, однако, невелики в сравнении с преимуществами переработки грибов, позволяющей сохранять их длительное время.

Подготовка грибов. Принесенные домой грибы прежде всего перебирают, сортируют, чистят. Перебирать грибы надо очень внимательно, чтобы в пищу не попали ядовитые или несъедобные грибы. Червивые грибы, как и несъедобные, выбрасывают.

Если гриб слегка поврежден лесными грызунами, насекомыми, слизнями, изъеденную часть вырезают ножом.

Чистка заключается в том, что с гриба удаляют приставшую к нему землю, хвою, листья, мох и т. д., снимают верхнюю кожицу со шляпки, если кожица легко отделяется от мякоти, обрезают ножку или срезают ее целиком. У маслят кожицу со шляпки снимать обязательно, так как она горькая. После чистки грибы хорошо промывают холодной водой (если только они не предназначены для сушки) и перекладывают в решета, чтобы стекла вода.

Для заготовки грибов впрок отбирают по преимуществу молодые экземпляры (особенно для маринования и консервирования). Очень старые грибы в пищу употреблять не следует.

Разобрав и почистив грибы, надо сразу же приступать к сушке их, переработке или приготовлению, иначе они быстро начнут портиться.

Сушка

Сушка — широко распространенный способ заготовки грибного сырья. Сушеные грибы сохраняются в течение нескольких лет, не теряя своих питательных достоинств.

В сушку идут все трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки, а также и некоторые сумчатые — строчки и сморчки.

Для сушки берут грибы крепкие, ни в коем случае не дряхлые и червивые. Сушат грибы в печах или в духовых шкафах, над горячей плитой, просто под солнцем.

Сушка в печах производится обычно после выпечки хлеба или варки пищи, когда температура воздуха в печи не превышает 70°. (Температуру измеряют специальным термометром.) При более высокой температуре грибы могут подгореть, однако если она опустится ниже 50°, грибы будут не сохнуть, а преть.

Надо, чтобы во время сушки постоянно был приток свежего воздуха. Для этого дверцу духового шкафа держат открытой, а у русской печи приподнимают заслонку.

Лучше всего начинать сушку в сравнительно легком жару, провяливая грибы, а продолжать сушку при более высокой температуре. Досушивают грибы снова в легком жару.

Со сморчками и строчками нужно обращаться особенно осторожно: они легко подгорают.

Когда грибов много и места в печи не хватает, грибы можно провяливать на солнцепеке, обязательно там, где есть приток воздуха.

После проявляивания грибы окончательно досушивают в печи.

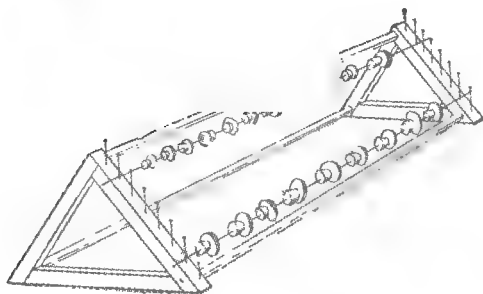
Сушка грибов в печах. Существует несколько способов сушки грибов в печах. Наиболее распространенный способ заключается в том, что грибы помещают на железные противни, на которые постелена чистая сухая солома. Грибы кладут на противень в один слой, шляпками вниз, на некотором расстоянии один от другого. Ни в коем случае нельзя класть грибы прямо на противень, без подстилки. От этого грибы обугливаются, дают неприятный, горелый привкус либо сгорают совсем.

Хорошие результаты в домашних условиях дает сушка грибов следующим способом. Очищенные грибы нанизывают на металлические шомпола из нержавеющей стали, оцинкованной проволоки или просто на тонкие выструганные деревянные палочки, заостренные на концах. Диаметр палочки — 2—3 миллиметра. Длина и количество шомполов или палочек зависят от величины подставки для них (рис. на стр. 50). Ее изготовляют из железной проволоки или из деревянных реек. Размеры ее должны соответствовать печи, для которой подставка предназначена. Иногда вместо палочек используют шпагат, закрепляя его за гвоздики. Однако это менее удобно, так как шпагат прогибается, грибы скользят, прикасаются один к другому, а тяжелые часто срываются.

Нанизывая грибы, их разбирают по сортам и размерам. Мелкие грибы высушиваются гораздо быстрее, поэтому и вынимать их надо раньше, чем крупные. Вот почему следует на-

низовать грибы примерно равных размеров, чтобы вынимать их из печи одновременно. Продолжительность сушки — 3—4 часа. Сначала 1,5—2 часа грибы вялятся при 40—50°,

затем температуру повышают до 60—70° и через час досушивают их в более легком жару или вынимают из духовки и ставят в теплое место, где есть приток воздуха. По окончании сушки грибы снимают с палочек и нанизывают на крепитку так, чтобы



Подставки для сушки грибов.

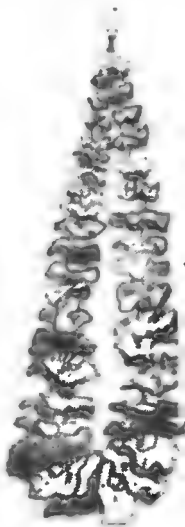
самые крупные грибы были внизу, а выше — более мелкие (рис. на стр. 51). Правильно высушенные грибы легко ломаются, но не крошатся.

На металлических ситах можно сушить грибы целыми, а также нарезанными в виде мелких кубиков или лапши. Последнее ускоряет процесс сушки, а кроме того, отпадает необходимость после варки шинковать грибы.

При этом методе важно следить за тем, чтобы грибы высушивались равномерно. Время от времени их переворачивают, а лапшу перемешивают.

Сушка грибов на солнце. В жаркий, солнечный день грибы можно сушить на солнце. Для этого подставку с шомполами выставляют на солнце, где продувает ветер. Для предохранения грибов от пыли и засиживания мухами рекомендуется набросить на них марлю. Если грибы за день не высохнут, их вечером подсушивают в печке или на следующий день снова выставляют на солнце.

Хранение сушеных грибов. Сушеные грибы следует хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Следует помнить, что грибы чрезвычайно чувствительны к резким запахам, поэтому продукты, имеющие сильный специфический запах (например, селедку), надо держать от грибов подальше, так как грибы ле



Связка
сушеных
грибов.

воспринимают его. Вместе с тем следует учитывать, что грибы легко отдают свой аромат.

Отсыревшие во время хранения сухие грибы надо снова подсушить на легком огне.

Сушка грибов по сравнению с солением, маринованием и консервированием имеет те преимущества, что она менее сложна, не требует тары, специй.

Соление

Засолу подлежат преимущественно пластинчатые грибы: рыжики, грузди, желтый и белый подгрузди, волнушки, валуи, сыроежки и т. д. Можно солить также и трубчатые грибы, но они чаще используются в других видах заготовки. Ножки грибов, за исключением белого, рыжика, подберезовика и подосиновика, засолу не подлежат.

Солить грибы можно двумя способами: холодным и горячим.

При холодном способе грибы, в свежем виде выделяющие горький сок, в течение двух-трех дней отмачивают в холодной, часто сменяемой, слегка подсоленной воде. Отмачивание устраняет горечь, свойственную многим пластинчатым грибам.

Горячий способ заключается в том, что уничтожение горечи в грибах производится путем ошпаривания или кратковременной варки грибов (бланшировки) с последующим охлаждением. Так поступают, например, с груздями. Перед засолом их на 5—6 минут опускают в кипящую подсоленную воду.

Следует помнить, что сроки варки и отмачивания для различных грибов различны. Белян-

ки, волнушки, сыроежки обычно ошпаривают кипятком и выдерживают их в нем около получаса. Валуи варят в течение 20—30 минут. Столько же времени надо варить лисички и свинушки, которые, хотя и не имеют горького вкуса, могут явиться причиной отравления, если их недостаточно проварить.

Воду после отмачивания, ошпаривания, кипячения грибов выливают, а грибы перекладывают на решета и хорошо промывают холодной водой. Когда вода стечет и грибы остынут, приступают к засолке. Грибы кладут в чистую тару — бочку, эмалированную или глиняную посуду — шляпками вниз, слоями в 5—7 сантиметров, пересыпая их солью (на 1 килограмм грибов 50 граммов соли). Чтобы придать засоленным грибам аромат, добавляют лавровый лист, душистый перец, гвоздику, смородинный лист, укроп. Затем грибы заливают холодной водой (1 литр воды на 10 килограммов грибов).

Сверху грибы прикрывают деревянным кружком, на который кладут камень — гнет (нельзя только брать кирпич из извести). Делают это с таким расчетом, чтобы все грибы находились в рассоле. Через несколько дней, когда грибы осядут, посуду дополняют солеными грибами того же вида или, в крайнем случае, свежими, посыпав их соответствующим количеством соли. Количество рассола не должно превышать 20% веса грибов. Грибы бывают готовы к употреблению примерно через месяц.

Хранение соленых грибов. Соленые грибы хранят в хорошо проветриваемых помещениях,

при температуре 3—4°. Надо следить за тем, чтобы температура не опускалась и грибы не промерзали. Однако температура выше 6° может вызвать закисание и порчу грибов.

Маринование

Для маринования идут преимущественно трубчатые грибы — белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки, а из пластинчатых — рыжики, опята, лисички. Обычно грибы маринуют по видам. В маринад идут главным образом шляпки, которые предварительно сортируют по размерам. Лучшие размеры шляпок: для белых грибов — до 4 сантиметров, для подберезовиков — до 5 сантиметров, для подосиновиков и маслят — до 6 сантиметров, для опят — до 1 сантиметра.

Ножки оставляют лишь у самых молодых, свежих и крепких грибов. Ножки белых грибов, подберезовиков и подосиновиков маринуют, как правило, отдельно.

После сортировки грибы тщательно очищают и моют. Кожицу с неочищенных маслят легко удалить, если опустить их на 1—2 минуты в кипящую воду, после чего отбросить на решета и промыть холодной водой.

Подберезовики и подосиновики перед варкой следует обдать кипятком и подержать в этой воде минут 5—10, а затем промыть холодной водой. Это предохраняет маринад от почернения.

Подготовленные грибы помещают в кастрюлю и заливают разбавленным уксусом (из расчета на 1 килограмм грибов полтора стакана

наполовину разбавленного водой 6-процентного уксуса), кладут полторы столовые ложки соли. При варке грибы помешивают, чтобы они не пригорали.

Когда маринад закипает, снимают пену — накипь, чтобы он был светлым, прозрачным. В очищенный от накипи маринад добавляют лавровый лист, душистый перец, корицу, гвоздику, укроп.

Продолжительность варки грибов зависит от вида, размера, возраста грибов. Для белых грибов, подосиновиков, подберезовиков и маслят она составляет примерно 8—10 минут, начиная с момента закипания, для лисичек — 15—25 минут. Опята и рыжики варятся меньше других грибов — 5—8 минут.

Грибы готовы, когда они опускаются на дно, а рассол делается прозрачным, без пены. По окончании варки грибы нужно охладить, причем чем скорее это будет сделано, тем выше будет качество грибов.

Охлажденные грибы раскладываются в плотно закрывающиеся банки. Маринадный рассол не должен превышать 20% веса грибов. Ни в коем случае нельзя доливать заготовленные грибы водой.

Следует помнить, что лисички, а также валуи, свинушки перед маринованием отваривают в подсоленной воде в течение 25—30 минут. Затем их откидывают на решета, промывают и варят вторично уже в маринаде, со специями.

Маринованные грибы выдерживают в течение 3—4 недель и после этого употребляют в пищу.

Хранение маринованных грибов. Маринованные грибы хранят в эмалированной, деревянной или глиняной посуде, стеклянных банках, но ни в коем случае не в металлической посуде.

Чтобы грибы не закисло и не плесневели, их сверху заливают растительным маслом, а посуду плотно закрывают. Банки обвязывают воздухонепроницаемой бумагой.

Хранят маринованные грибы в сухом прохладном месте. Наиболее благоприятная температура — 4—6° тепла. При долгом хранении маринад иногда усыхает. Ни в коем случае нельзя доливать грибы водой. Надо отдельно сварить маринад и залить им грибы.

На 1 литр воды берут 40 граммов 80-процентной уксусной кислоты (для менее острой — 20 граммов), 40 граммов соли и добавляют пряности.

Прежде чем залить маринад в грибы, его охлаждают.

При хранении маринованных грибов надо время от времени проверять, не испортились ли они. Признаки недоброкачественных грибов — появление на грибах плесени, помутнение маринада. В этих случаях испортившийся маринад удаляют, а грибы промывают и заливают свежеприготовленным маринадом. Если появилась плесень сверху маринада, ее удаляют, а края банки протирают чистой тряпкой.

Консервирование

Для консервирования берут свежесобранные грибы одного сорта, одинакового размера и примерно равной степени созревания. Высох-

шие, сморщенные, старые грибы для консервирования не годятся. Лучшие размеры шляпок для консервирования—3—4 сантиметра. Шляпки, несколько бóльшие по размеру, надо разрезать на 2—4 части. Крупные грибы лучше использовать в других видах заготовок.

Предназначенные для консервирования очищенные и вымытые грибы опускают в кипяток и, добавив соль, лимонную кислоту и специи, варят при слабом кипении минут 20, снимая образующуюся пену.

Отваренные грибы горячими раскладывают по банкам, заливают предварительно процеженным бульоном, в котором они варились, и стерилизуют. Удобнее пользоваться для стерилизации не банками, а бутылками с широким горлышком (можно брать бутылки из-под молока). Бутылки помещают по горлышко в воду (не очень горячую — иначе они полопаются) и, постепенно подогревая, доводят ее до кипения. Стерилизуют бутылки 2,5—3 часа. Закончив стерилизацию, бутылки затыкают пробкой и сразу же заливают смолой или сургучом, а затем охлаждают.

Хранение консервированных грибов. Консервированные грибы хранят в сухом, прохладном месте. При длительном хранении жестяные крышки смазывают нейтральным жиром. Плохая стерилизация нередко ведет к порче грибов. При этом происходит выделение газов. Иногда эти газы взрывают крышку. Консервы с сорванной крышкой в пищу непригодны. О порче консервов узнают также по запаху и вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНЫХ БЛЮД

Грибы — и свежие и в различных видах заготовки — идут на приготовление самых разнообразных кушаний — закусок, супов, вторых блюд, соусов, пирогов.

Лучше всего, конечно, брать свежие грибы — из них можно приготовить любое блюдо.

Однако сушеные, соленые, маринованные, консервированные грибы также являются отличным сырьем для кулинарной обработки.

Свежие грибы перед приготовлением тщательно моют и чистят. Выбрасывают червивые и дряхлые грибы, вырезают поврежденные или размякшие места у здоровых и крепких. Крупные разрезают на части. Если грибы не очень свежие, лучше опустить их на несколько минут в кипящую подсоленную воду.

Чтобы лучше сохранить грибы в течение 1—2 дней, их посыпают солью и ставят в холодное место. Сухие перед приготовлением обмывают и размачивают 2—3 часа, пока они не станут достаточно мягкими. В воде, в которой размачивались грибы, остается много ценных ароматических веществ, поэтому ее не выливают, а используют при готовке различных блюд. Еще лучше вымачивать грибы не в

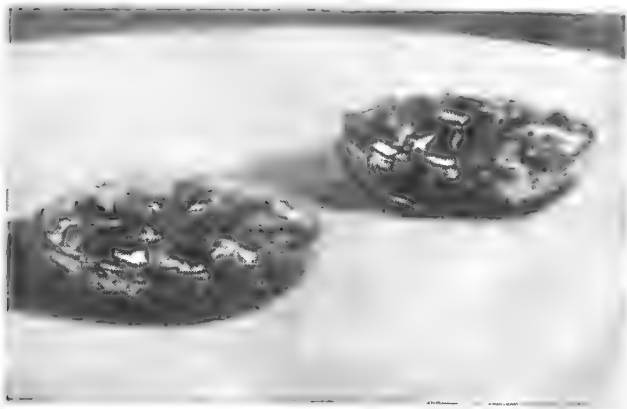
воде, а в молоке. От этого они бывают вкуснее.

Если для приготовления кушаний берут соленые или маринованные грибы, избыток соли и уксуса удаляют, несколько раз промывая грибы холодной водой или, если этого недостаточно, давая им прокипеть в чистой воде (а лучше — в молоке). Подготовленные таким образом грибы можно использовать так же, как и свежие.

Консервированные грибы, подвергавшиеся стерилизации, можно употреблять в любом виде.

Закуски

Грибной салат. Берут соленые, маринованные или консервированные грибы небольших размеров. Можно взять и крупные грибы, предварительно нарезанные. К ним добавляют



Грибной салат

нашинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие или соленые помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого либо перьями зеленого лука.

Соотношение продуктов: на 500 граммов грибов—50 граммов репчатого лука, 150 граммов помидоров, 100 граммов зеленого горошка, 2 ложки¹ подсолнечного масла, 4 ложки уксуса. Соль и перец кладут по вкусу.

Грибной салат с яйцом и сметаной. Маринованные или соленые белые грибы крупно режут, добавляют к ним нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все смешивают, выкладывают в салатник горкой, заливают сметаной и украшают сверху луком и ломтиками нарезанного яйца.

На 500 граммов грибов — 75 граммов лука, 3 яйца, 100 граммов зеленого горошка, 200 граммов сметаны. Вместо сметаны можно взять майонез.

Салат из соленых груздей. Соленые грузди крупно режут, добавляют к ним мелко нашинкованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек, растительное масло, готовую горчицу и перец в порошке. Все смешивают и выкладывают в салатник, украсив нарубленной зеленью.

¹ Здесь, как и дальше, имеется в виду столовая ложка.

На 500 граммов груздей — 100 граммов консервированного зеленого горошка, 1 большая луковица, 2 ложки готовой горчицы, 3 ложки растительного масла.

Салат из свежих белых грибов. Свежие белые грибы 15—20 минут отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. К грибам добавляют нашинкованный репчатый лук либо перо зеленого лука, уксус, растительное масло, соль, перец. Все смешивают, выкладывают в салатник и украшают кружками репчатого лука или пером зеленого.

На 500 граммов грибов — 1—2 луковицы, 2—3 ложки растительного масла, 2 ложки уксуса.

Икра грибная из сушеных грибов. Промытые сухие белые грибы, подосиновики, подберезовики вымачивают 2 часа, затем в этой же воде варят — также 2 часа. Откинув грибы на дуршлаг, дают воде стечь, а потом их пропускают через мясорубку или мелко шинкуют. Слегка поджаренный, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с грибами, добавляя соль и перец по вкусу.

На 50 граммов сухих грибов — 1 головка лука, 2 ложки растительного масла.

Икра грибная из соленых грибов. Берут соленые белые грибы, подосиновики, подберезовики и другие грибы первой или второй категории, мелко рубят, добавляют нашинкованный репчатый лук или перья зеленого лука. Репчатый лук можно слегка поджарить на растительном масле. Все смешивают, добавляя

перец. Выкладывают в салатник, украсив кружками репчатого лука либо пером зеленого лука.

На 500 граммов грибов — 2 головки лука, 3 ложки растительного масла.

Омлет с грибами. Для приготовления омлета свежие белые грибы мелко шинкуют, поджаривают на масле, смешивают со сбитыми яйцами, солят и снова поджаривают. Омлет подается к столу посыпанный мелко рубленой зеленью петрушки либо укропа.

На 100 граммов свежих грибов берут 2 яйца.

Омлет может быть приготовлен из сухих грибов. В этом случае грибы 2 часа вымачивают в небольшом количестве воды, а затем в этой же воде варят на слабом огне в течение двух часов. Сваренные грибы откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют.

В дальнейшем поступают так же, как со свежими грибами. На 10 граммов сухих грибов берут 2 яйца.

Омлет, фаршированный грибами. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята) ошпаривают водой и откидывают на дуршлаг или решето. Когда грибы обсохнут, их шинкуют и обжаривают в масле. Отдельно жарят нашинкованный лук и затем смешивают с грибами, добавив соль.

Перемешивают яйца, муку и молоко и готовят омлет. Его снимают со сковороды теплым и заворачивают в него грибной фарш.

На 100 граммов свежих грибов — 2 яйца, 2 ложки молока, 1 ложку пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ луковицы.

Первые блюда

Грибной бульон. Вымоченные в течение 2 часов сухие грибы, разрезанную пополам луковицу, морковь, петрушку заливают водой и варят при слабом кипении. Через час после начала кипения луковицу, морковь и петрушку вынимают. Продолжительность варки — 2 часа.

На 3 литра воды берут 50 граммов сухих грибов, 1 луковицу и 1 морковку, соль по вкусу.

Приготовленный бульон процеживают.

Борщ с сушеными грибами. Грибы моют, заливают на 2 часа водой, затем шинкуют. Варят грибы в той же воде, в которой они замачивались, в течение 1,5 часа, добавив помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту и несколько позже—крупно нарезанный картофель.

При подаче на стол в борщ добавляется сметана.

На 50 граммов грибов — 300 граммов свеклы, 200 граммов свежей капусты, 2—3 ложки томата-пюре или 100—200 граммов помидоров, 1 ложка уксуса, 2 куска сахара, 3—4 лавровых листика, соль и перец по вкусу.

Борщ со свежими грибами (летний). Свежие грибы первой—второй категории шинкуют и варят 10—15 минут. Берут пучок свеклы, отделяют листья, корень нарезают ломтиками, стебли — короткими палочками. Свеклу и нашинкованную морковь кладут в грибной бульон и варят 10—15 минут. Затем добав-

ляют ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и продолжают варить до полной готовности. При подаче к столу в борщ добавляют сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

На 250 граммов грибов — 1 морковка, небольшой пучок свеклы, 1 стебель петрушки или сельдерея, 100 граммов помидоров, 50 граммов лука, соль и перец по вкусу.

Щи из свежей капусты со свежими грибами. Нашинкованную свежую капусту варят 30—40 минут. За 5 минут до конца варки в щи добавляют свежие грибы первой — второй категории (нашинкованные), перец, лук, лавровый лист и соль. Можно положить и картофель. (Его кладут через 10—15 минут после того, как щи закипели.) Щи без картофеля заправляют поджаренной мукой (2 ложки муки прожаривают с 2 ложками масла).

На 300 граммов свежих грибов — 500 граммов капусты, 300 граммов картофеля и 1 луковица, 2—3 лавровых листика.

Щи из квашеной капусты с сушеными грибами. В грибной бульон с нашинкованными грибами добавляют квашеную капусту (если капуста слишком кислая, ее предварительно отжимают), поджаренные с томатом корни петрушки или сельдерея. Перед окончанием варки добавляют лавровый лист, перец, соль и мучную заправку.

На 50 граммов сухих грибов — 500 граммов квашеной капусты, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 морковь, 1 головка лука, 1 ложка муки, 2 ложки томата-пюре и 2 ложки масла.

Суп грибной с перловой крупой. Приготавливается на грибном бульоне (рецепт описан выше). Промытую перловую крупу заливают 2—3 стаканами воды и оставляют на 2 часа. Слив воду, кладут крупу в приготовленный бульон, добавив к нему лавровый лист, перец и соль, варят до готовности. Перед подачей на стол суп посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Вместо перловой крупы можно взять рис, пшено, манную крупу. Их не замачивают, а кладут промытыми (за исключением манной крупы).

На 50 граммов сухих белых грибов — 1 стакан крупы, 200 граммов моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ложки масла.

Суп картофельный со свежими грибами. Нарезанные свежие белые грибы или маслята обжаривают на масле (лучше всего на русском), а затем закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят. Через 30 минут в кастрюлю кладут картофель, петрушку, морковь, лук, соль, перец, лавровый лист и варят еще 30 минут.

При подаче на стол к супу добавляют сметану или молоко, мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Можно добавить в суп манную крупу (по 10—15 граммов на тарелку).

На 500 граммов грибов — 800 граммов картофеля, 200 граммов моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ложки масла.

Лапша с грибами. Нарезанную в виде соломки морковь, петрушку или сельдерей, а также лук поджаривают и кладут в процеженный грибной бульон (в котором уже имеются нашинкованные грибы). Туда же кла-

дут предварительно сваренную лапшу или вермишель, лавровый лист, перец, соль и варят 5—10 минут. Перед подачей к столу добавляют мелко нарезанный укроп или петрушку.

На 50 граммов сухих грибов — 150 граммов лапши или вермишели, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 головка лука, 2 ложки масла.

Грибной бульон с пельменями. Вымочив в течение 2 часов сухие грибы, их шинкуют и смешивают с поджаренным в масле рубленым луком, прибавляют перец и соль.

Отдельно готовят крутое тесто; в муку кладут 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды и хорошо перемешивают. Тесто раскатывают тонким слоем, вырезают из него рюмкой кружочки, на каждый кладут немного фарша и защипывают.

Чтобы бульон получился прозрачным, надо пельмени сначала на несколько секунд опустить в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем переложить в предварительно приготовленный кипящий грибной бульон и варить 5—6 минут.

На 100 граммов сухих грибов — 100 граммов лука, 1,5 стакана муки, 2 яйца.

Солянка из свежих грибов. Белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята варят в течение 10 минут, снимая шумовкой пену, затем откидывают на решето и крупно шинкуют. Мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный с маслом, соленые огурцы, томат-пюре (или кубанский соус) тушат 5—6 минут, затем заливают грибным отваром, положив туда грибы, лавровый лист, соль, перец, и варят 10—15 минут.

Перед подачей на стол в солянку можно добавить каперсы, маслины или очищенные от кожуры ломтики лимона.

На 500 граммов свежих грибов — 3 — 4 огурца, 1—2 головки лука, 2 ложки томата-пюре, 2 ложки масла, 2 ложки каперсов или маслин, пол-лимона.

Солянку можно приготовить и из сухих грибов. Их вымачивают в течение 2 часов, шинкуют и варят 1,5 часа. Остальная технология та же, что и для свежих грибов.

Солянка из соленых или маринованных грибов. Нашинкованный лук поджаривают с маслом, добавив томат-пюре или кубанский соус, и тушат 8—10 минут. Затем кладут порезанные соленые или маринованные грибы, соленые огурцы, каперсы, лавровый лист, перец, заливают кипятком и варят в течение 15—20 минут.

Перед подачей на стол в солянку можно положить мелко нарезанную зелень петрушки, маслины, ломтики лимона, очищенного от кожуры.

На 400 граммов соленых или маринованных грибов — 4—5 соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 3 ложки томата-пюре (или 4 ложки кубанского соуса), 1 ложка каперсов.

Вторые блюда

Жареные грибы. Очищенные и промытые грибы ошпаривают кипятком, откидывают на решето, давая воде стечь. Затем грибы крупно режут (ломтиками), солят и жарят на сковороде с маслом. Можно прибавить в грибы отдельно поджаренный лук.

Подают грибы на той же сковороде, на которой они жарились, посыпав зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно добавить жареный картофель.

На 500 граммов грибов — 2—3 ложки масла, 1 головка лука.

Солянка грибная на сковороде. Нашинкованную капусту тушат в течение часа, добавив в кастрюлю немного воды, уксуса и русского масла. За 15—20 минут до окончания прибавляют томат-пюре или кубанский соус.

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, опята) опускают в кипяток на 15—20 минут, затем откидывают на дуршлаг, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Выложив грибы в миску, на той же сковороде поджаривают нашинкованный лук и затем смешивают его с грибами, добавив мелко нарезанный соленый огурец, соль и перец.

Тушеную капусту укладывают слоем на сковороде, на капусту кладут приготовленные грибы, а сверху снова покрывают слоем капусты, посыпают толченым сухарем и, взбрызнув маслом, ставят в духовой шкаф для запекания (на 10—15 минут).

Грибную солянку готовят и из квашеной капусты, но уксуса в этом случае не добавляют. Вместо свежих грибов можно использовать сушеные, которые предварительно вымачивают в течение 2 часов, а также соленые или маринованные грибы.

На 500 граммов свежих грибов (либо 50 граммов сушеных) — 1 килограмм капусты, 1 соленый огурец, 1 головка лука, 2 ложки томата-пюре, 2 ложки масла, 2 ложки сахара.

Шашлык из свежих грибов. Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погружают на 10—15 минут в кипящую воду, затем вынимают, откидывая на дуршлаг, и нанизывают на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжаривают на сковороде. За несколько минут до готовности к шашлыку добавляют томат-пюре, перец, соль.

Шашлык подается к столу на палочках. К нему подаются нарезанные ломтиками свежие или в целом виде квашеные помидоры, а также нарезанный репчатый или зеленый лук.

На 500 граммов свежих грибов — 150 граммов свиного сала, 100 граммов лука, 75 граммов томата-пюре.

Шашлык из сушеных белых грибов. Сухие белые грибы (небольшого размера) моют в комнатной воде, вымачивают в течение 3 часов и нанизывают на деревянные палочки, чередуя с салом и луком, посыпают солью и перцем и обжаривают на сковороде, добавив несколько столовых ложек воды. К шашлыку подаются вымоченный в уксусе репчатый лук и свежие либо соленые красные помидоры.

На 200 граммов сухих грибов — 150 граммов репчатого лука, 100 граммов шпига.

Шашлык можно готовить из ножек белых грибов, вымочив их в течение 2 часов. Варят их не более часа.

Плов с грибами. Вымоченный в течение 1,5 часа рис откидывают на дуршлаг или

сито, затем варят в подсоленной воде, пока зернышки не станут мягче (сохраняя, однако, упругость). Затем рис откидывают на решето и промывают холодной водой.

Молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики и другие) крупно шинкуют и на 10—15 минут погружают в кипяченую подсоленную воду, затем откидывают на решето и обжаривают в масле или жире.

Отваренный рис и обжаренные грибы кладут в глубокую кастрюлю, добавив жир, перец, соль, закрывают крышкой и ставят в духовой шкаф.

При подаче на стол плов укладывают на блюдо горкой. В отдельной посуде подается кубанский соус.

На 500 граммов свежих грибов (либо 50 граммов сушеных) — 1,5 стакана риса, 50 граммов лука, 50 граммов кубанского соуса, 2—3 ложки русского или растительного масла.

Картофельные зразы со свежими грибами. Молодые свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики и другие) опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают на масле (на слабом огне). Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, круто сваренное рубленое яйцо, поджаренный лук, соль и перец. Остывшее картофельное пюре кладут на смоченную водой доску, раскатывают в форме небольшого толстого блина, кладут на него гарнир, защипляют блин, затем обжаривают на сковороде, заливают грибным соусом и ставят в духовой шкаф на 10—20 минут (на слабый огонь).

На 500 граммов грибов — 2—3 ложки масла,

$\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 2 яйца (одно для гарнира, другое в картофельное пюре). На грибной соус идет 20 граммов муки, 2 ложки сметаны и $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона.

Котлеты из свежих грибов. Молодые свежие грибы чистят, моют, рубят, добавляют размоченный и отжатый хлеб, перемешивают и пропускают через мясорубку. Затем добавляют сырые яйца, соль и перец. Фарш хорошенько вымешивают, выкладывают на доску, смоченную водой, и готовят котлеты, придав им форму продолговатую или круглую. Котлеты обваливают в сухарях, обжаривают на горячей сковородке в кипящем масле (по 10 минут с каждой стороны) и ставят на 10 минут в духовой шкаф.

На 500 граммов свежих грибов — 200 граммов белого хлеба, 2 яйца.

Голубцы со свежими белыми грибами. Кочан белой капусты чистят, моют и, вырезав из него кочерыжку, варят 10—15 минут. Затем его охлаждают, разбирают на отдельные листья, толстые края отбивают тяпкой для размягчения или срезают слой толстого края.

Одновременно отваривают для фарша грибы (белые, подосиновики, подберезовики), морковь и корень петрушки — 10—15 минут.

Грибы, морковь и петрушку откидывают на решето и готовят фарш: шинкуют их, добавляя соль и перец. Из отвара готовят соус, разведя в нем поджаренную с жиром муку (муку жарят до тех пор, пока она не станет светло-коричневой).

На подготовленные капустные листья кладут фарш, заворачивают его в виде рулета, кладут



Голубцы

все на сковороду и обжаривают с обеих сторон. Затем помещают все в глубокую посуду, заливают соусом, накрывают крышкой и тушат в духовом шкафу. При подаче к столу голубцы кладут на мелкую тарелку, заливают грибным соусом и посыпают мелко нашинкованной зеленью (петрушкой или укропом).

На 300 граммов свежих грибов — 500 граммов капусты, 150 граммов моркови, 50 граммов корней петрушки, 3 ложки жира.

Голубцы с шампиньонами. Промытые и очищенные шампиньоны шинкуют, обжаривают в масле. Отдельно на слабом огне обжаривают нашинкованный лук. Грибы и лук смешивают с отваренным рисом, добавив соль и перец. В дальнейшем голубцы с шампиньонами готовятся так же, как и со свежими белыми грибами.

На 400 граммов свежих шампиньонов — 1 кочан свежей капусты, 2 луковицы, 2—3 ложки масла.

Грибы в сметане. Свежие молодые белые грибы, подосиновики или подберезовики после 10-минутного кипячения откидывают на дуршлаг, давая стечь воде, затем нарезают ломтиками и жарят на масле, добавив соль. Перед окончанием жарения в грибы добавляют немного муки, все перемешивают, затем кладут сметану и запекают. При подаче на стол грибы посыпают зеленью нашинкованной петрушки либо укропа.

В сметане можно запечь также соленые и маринованные грибы. Для этого с грибов сливают рассол или маринад, грибы промывают, шинкуют и прожаривают. В дальнейшем поступают так же, как и со свежими грибами.

На 500 граммов грибов — 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Сморчки и строчки в сметане. Подготовленные свежие сморчки и строчки опускают на 15—20 минут в кипящую воду (кастрюлю прикрывают крышкой), затем откидывают на дуршлаг, промывают холодной водой. Грибы шинкуют, солят, обжаривают в масле, затем посыпают мукой и продолжают жарить. Перед окончанием добавляют сметану и кипятят. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

На 500 граммов свежих сморчков или строчков — 1 стакан сметаны, 2—3 ложки масла, 1 чайная ложка муки, 50 граммов петрушки или укропа.

Тушеные шампиньоны. Шампиньоны кипятят в течение 15—20 минут в небольшом количестве подсоленной воды, затем добавляют поджаренную муку, соль, перец, накрывают крышкой и тушат в течение 30 минут, не помешивая. На стол тушеные шампиньоны подают с отварным рассыпчатым рисом, залив блюдо сливками или сметаной.

На 500 граммов шампиньонов — 200 граммов риса, 100 граммов сметаны, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 луковица.

Свежие рыжики в сметане. Подготовленные рыжики ошпаривают крутым кипятком и отбрасывают на дуршлаг. Нашинкованный лук слегка поджаривают на масле и смешивают с грибами, добавляют сметану, соль и перец. Затем ставят в духовой шкаф и тушат в течение 5—10 минут (на слабом огне).

На 500 граммов свежих грибов — 2 ложки масла, 1 стакан сметаны, 1 луковица.

Запеканка из вермишели с шампиньонами. Вермишель варят, как обычно, в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и промывают водой. Шампиньоны шинкуют и тушат в масле, добавив немного воды, в течение 30 минут. Тушеные шампиньоны смешивают с отварной вермишелью, добавив сметану, сырые яйца, соль и перец. Все выкладывают в специальную форму (можно в печку «чудо»), смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

На 400 граммов шампиньонов — 400 граммов вермишели, 2 яйца, 2 ложки сметаны,

3 ложки масла. Вместо вермишели можно брать макароны или лапшу.

Пельмени с сушеными грибами. Сухие белые грибы 2 часа вымачивают в воде, а затем варят в той же воде в течение полутора часов, откидывают на дуршлаг, мелко рубят и обжаривают. Отдельно обжаривают нашинкованный репчатый лук. Смешав грибы с луком, получают фарш.

Тесто (делать его лучше с яйцом) тонко раскатывают и рюмкой вырезают кружочки. На каждый кладется фарш, пельмени защипывают и опускают в кипящую подсоленную воду. Готовые пельмени откидывают на решето, а затем обжаривают с двух сторон. При подаче к столу заливают сметаной.

На 100 граммов сухих грибов — 1,5 стакана пшеничной муки, 2—3 луковицы, 1 яйцо.

Перловая каша с сушеными грибами. Вымоченные в течение 2 часов сухие грибы откидывают на дуршлаг и шинкуют. Одновременно также на 2 часа (в отдельной посуде) заливают водой перловую крупу для набухания, затем воду сливают, наливают свежую и варят, положив туда грибы и поджаренный лук. К концу варки добавляют соль. Затем ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

На 50 граммов сухих грибов — 1 стакан перловой крупы, 2 луковицы, 3 ложки жира.

Макароны с грибами в томате. Макароны отваривают, откидывают на дуршлаг. Белые грибы или шампиньоны моют, шинкуют, ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг, затем жарят на масле. Перед окончанием жарения

добавляют томат-пюре или кубанский соус и ставят в духовой шкаф на 10—15 минут.

На 300 граммов свежих грибов — 300 граммов макарон, 4 ложки томата-пюре, 2 ложки масла.

Макаронник или лапшевник с сушеными грибами. Сухие грибы вымачивают 2—3 часа, откидывают на дуршлаг, мелко рубят и поджаривают на масле. Отдельно поджаривают нашинкованный репчатый лук. Перемешав лук и грибы, добавляют соль (по желанию — перец). Отваренные и откинутые на дуршлаг макароны или лапшу ровным слоем укладывают на сковороду, добавив сырое яйцо. Сковороду предварительно смазывают маслом и посыпают сухарями. На макароны или лапшу кладут грибной фарш, а сверху опять макароны или лапшу, посыпают сухарями, взбрызгивают маслом и ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

На 50 граммов сухих грибов — 500 граммов макарон или лапши, 1—2 сырых яйца, 2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей.

Грибной пудинг. Свежие белые грибы или шампиньоны варят 10 минут в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, мелко рубят. Отдельно жарят нашинкованный лук и добавляют к грибам. Сюда же кладут сырые яйца, намоченный в воде и отжатый белый хлеб, масло, соль, перец. Все это перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и обсыпанный сухарями, и ставят в духовой шкаф на 15—20 минут.

На 500 граммов грибов — 200 граммов бело-

го хлеба, 2 яйца, 1—2 луковицы, 2—3 ложки жира или масла.

Грибы свежие с красным перцем (по-венгерски). Свежие белые грибы, подосиновики, подберезовики крупно шинкуют и тушат со смальцем. Когда испарится почти вся вода, добавляют слегка поджаренный, нашинкованный лук, сметану, красный перец, соль.

На 500 граммов грибов — 4 ложки смальца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Грибы жареные в сухарях (по-венгерски). Подготовленные свежие белые грибы или шампиньоны варят в подсоленной воде 10 минут, откидывают на дуршлаг, подсаливают, обваливают сначала во взбитом яйце, затем в толченых сухарях, обжаривают в смальце.

На 500 граммов грибов — 2 яйца, 3 ложки смальца, 1 стакан толченых сухарей.

Рагу из грибов (по-венгерски). Промытые белые грибы, шампиньоны или подберезовики нарезают крупными кусками, обсыпают мукой и тушат в смальце или сливочном масле, добавив немного воды, соль и перец. Соус должен быть консистенции жидкой сметаны.

На 500 граммов грибов — 2—3 ложки сливочного масла или смальца.

Грибной шницель. Берут шляпки крупных сушеных белых грибов, вымачивают их 1—1,5 часа, откидывают на дуршлаг или решето. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают вначале в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель кладут на растопленный жир на ско-

вороду и обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем шницель ставят в духовку на 5—10 минут. На гарнир к шницелю подается жареный картофель, нарезанный соломкой.

На 50 граммов крупных грибов (примерно 4 гриба) — 0,5 яйца, 1 ложка муки, 1 ложка сухарей, 2 ложки жира (одна — для обжарки шницеля, другая для картофеля), 200 граммов картофеля.

Соус грибной для овощных, картофельных, крупяных, бобовых и макаронных блюд. Для приготовления соуса берут 50 граммов сухих грибов, промывают теплой водой, затем на 2 часа заливают 3 стаканами холодной воды. Варят грибы в той же воде, не добавляя соли. Муку и масло (по 1 столовой ложке) прожаривают до светло-коричневого цвета и разводят 2 стаканами горячего, предварительно процеженного грибного бульона. Полученный соус варят при слабом кипении в течение 15—20 минут. Мелко нарезанный, поджаренный с маслом лук, нашинкованные грибы перемешивают и слегка прожаривают, а затем перекладывают в соус и, прибавив по вкусу соль, дают прокипеть.

На 50 граммов сухих грибов — 1 небольшая головка лука, 1 ложка муки, 2 ложки масла.

Грибной соус из свежих грибов готовят так же, с той лишь разницей, что грибы не отмачивают, а, промыв и почистив, сразу варят 15—20 минут в подсоленной воде.

Соотношение продуктов на 500 граммов грибов то же, что на 50 граммов сухих.

ПИРОГИ С ГРИБАМИ

Начинка для пирогов и пирожков

Начинка из свежих грибов. Очищенные и вымытые свежие грибы варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят на масле, добавляют сметану, мелко нарезанный, поджаренный лук, соль. Затем прикрывают крышкой и тушат в течение 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

На 1 килограмм грибов — 3 ложки масла, 1 головка репчатого лука, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны.

Начинка из соленых грибов. Соленые грибы первой — второй категории вымачивают 2 часа в комнатной воде, откидывают на дуршлаг или сито, затем мелко рубят и жарят на масле. Отдельно поджаривают мелко нарубленный лук и смешивают с грибами, добавив перец. На 500 граммов грибов — 2 ложки масла, 1 головка репчатого лука.

Начинка из сушеных грибов с рисом. Сухие грибы моют, вымачивают 2 часа и в этой же воде варят 2 часа, затем откидывают на дуршлаг, мелко рубят и жарят. Отдельно жарят мелко нашинкованный лук. Все смешивают с вареным рассыпчатым рисом, добавляют соль и перец.

На 50 граммов сухих грибов — 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 2—3 ложки масла.

Начинка из свежих грибов с гречневой кашей. Свежие грибы первой категории ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг, затем шинкуют, поджаривают на масле. Отдельно

поджаривают нашинкованный репчатый лук, затем варят вкрутую яйца и мнут их. Варят рассыпчатую гречневую кашу, дают ей остыть. Затем грибы, лук, яйца и кашу перемешивают, добавляют соль. На 500 граммов грибов — 2 стакана гречневой крупы, 3—4 яйца, 3—4 ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука.

Пироги из дрожжевого теста с грибами. Готовят дрожжевое тесто. Дрожжи — половину палочки на килограмм муки — разводят теплой водой или теплым молоком, затем, прибавив растопленное масло, яйца, сахар и соль, замешивают муку и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, его обминают и дают подойти еще раз.

Приготовленное тесто делят на 2 равных куса, каждый из них раскатывают в равный пласт толщиной примерно в сантиметр. Один пласт помещают на смазанный жиром противень. На тесто ровным слоем кладут начинку из свежих грибов (или из сушеных с рисом), накрывают его другим пластом теста и защипляют. Пирог ставят в теплое место, дают подняться и смазывают сбитым яйцом. Затем помещают в духовой шкаф на 25—30 минут. Подают пирог горячим. Если этого сделать почему-либо нельзя, его перекладывают на бумагу и накрывают полотенцем, чтобы он постепенно остывал, сохраняя мягкую, нежную корочку.

Пирожки с грибами. Приготовленное дрожжевое тесто выкладывают на доску, посыпают мукой, разделяют на кусочки, придав им форму шариков, которые оставляют на 5—10 ми-



Пирожки с грибами.

нут, чтобы тесто немного подошло. Шарики из теста раскатывают в виде круглых лепешек, на каждую кладут начинку. Края лепешки соединяют и защипляют. Пирожки укладывают зашипанной стороной на смазанный жиром противень и ставят на 15—20 минут в теплое место для подъема. Затем пирожки смазывают сбитым яйцом и пекут в духовом шкафу в течение 15—20 минут. Готовые пирожки снимают с листа, смазывают маслом и накрывают чистым полотенцем.

Пирожки жареные с грибами. Ставят опару. Для этого разводят дрожжи в теплой воде или молоке, всыпают половину взятой для теста муки и вымешивают, чтобы не было комков. Посуду с опарой ставят на 40—50 минут в теплое место. Когда тесто подойдет, в него кладут

растопленное масло, яйца, сахар, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и месят тесто, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. После этого тесто ставят снова в теплое место. Как только тесто поднимется, его обминают и дают вновь подойти, потом выкладывают на стол или доску, посыпанную мукой, для разделки. Пока тесто поднимается, готовят начинку с таким расчетом, чтобы, как только тесто будет готово, сразу приступить к разделке пирожков. Тесто разрезают на куски весом 40—50 граммов, раскатывают их, придавая форму шариков, дают им немного подняться, затем каждый шарик раскатывают в виде лепешки толщиной 0,5—1 сантиметр, кладут на середину ее начинку, соединяют края теста и защипывают. Пирожки складывают на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, дают им подняться в теплом месте. После этого жарят пирожки на сковороде на топленном или растительном масле, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

На 1 килограмм пшеничной муки — 2,5 стакана молока или воды, 2—3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 30 граммов дрожжей.

ГДЕ СОБИРАТЬ ГРИБЫ В ПОДМОСКОВЬЕ (МАРШРУТЫ) ¹

Жители столицы собирают грибы в окружающих Москву лесах, в пределах конечных станций дачных поездов. На севере это будут станции Загорск, Дмитров, Клин, на юге — Серпухов, Кашира, Наро-Фоминск (станция Нара), Раменское, на западе — Звенигород, Кубинка.

На север от Москвы (район Клин — Солнечногорск — Дмитров — Яхрома — Красная Поляна с выходом к Загорску) преобладают хвойные, главным образом еловые леса, с сосной (на песчаных почвах) или смешанные леса (с елью).

На восток и юго-восток (например, по Московско-Рязанской железной дороге, весь район по течению Клязьмы и далее на юго-восток по реке Цне) преобладают хвойные леса, преимущественно сосновые, и леса, смешанные с хвойными.

¹ Маршруты «Где собирать грибы в Подмосковье» в основном взяты из книги А. Ширямова «Поиски и сбор грибов в подмосковных лесах», 1947 г.

На юг от Москвы преобладают лиственные леса, березовые и осиновые с примесью дуба или смешанные с ясенем и хвойными, главным образом с елью. Почвы в этих лесах — суглинки или лесные почвы, богатые лиственным перегноем.

В зависимости от преобладания древесных пород находится и видовой состав грибов. (О связи различных видов грибов с определенными породами деревьев в этой памятке уже говорилось).

Московским грибникам известно, что белых грибов в урожайные годы больше всего в южных от Москвы лесах — по Киевской, Московско-Курско-Донбасской железным дорогам, а также к западу, по Калининской железной дороге.

Грибные места начинаются примерно в 20—30 километрах от Москвы.

Чем дальше от города, тем больше сохранилось лесов и больше в них разных видов грибов.

Грибы можно собирать и на более близком расстоянии от Москвы, но, конечно, в меньшем выборе и количестве.

В маршрутах указываются станции железных дорог за пределами 20—30-километровой зоны вокруг Москвы, но в пределах следования дачных поездов.

Указания: «налево», «направо» берутся по направлению от Москвы¹.

¹ Указанные в маршрутах расстояния (в километрах) от станции железной дороги до места сбора — примерные.

СЕВЕРНАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА

(Москва — Загорск)

Вдоль Ярославской железной дороги протянулись большие лесные массивы, в которых растут все виды грибов, в том числе и белые, много подосиновиков, встречаются рыжики, белые и желтые подгрузди, все виды сыроежек, чернушки, много валуев. Осенью на вырубках — обилие опят. От станции «Правда» и до Загорска все лесные массивы — «грибные», они привлекают массу сборщиков грибов.

Станция «Правда». Зеленоградская. Сбор грибов — по обе стороны от линии железной дороги, в сплошном массиве, протянувшемся на десятки километров.

Софрино. Налево от станции, через село Майское. За этим селом и дальше к селу Воронино и за ним большие смешанные леса. Начало сбора — от села Майского, в лесном массиве, правее села, 3—4 километра от станции. Софрино считается одним из лучших мест по Ярославской железной дороге по сбору белых грибов, подосиновиков и др.

Ашукинская. Собирать грибы можно налево от линии железной дороги, в обширных лесах, уходящих далеко на запад, или же за селом Данилово-Мураново, в 4—5 километрах от линии железной дороги (на запад).

Калистово. Налево от линии железной дороги, через села Васильево, Артемово по направлению к селу Шишкино, на расстоянии 5—6 километров от станции, раскинулись обширные смешанные леса с большим разнообразием

грибов. Осенью в этих лесах растет много опят. Сбор белых ограничен. Кроме грибов, в этих лесах (на вырубках) растет много малины.

Платформа 57-го километра. Собирать грибы можно налево от станции, через села Абрамцево, Мутовки к деревне Жучки и за нею, в 4—5 километрах от линии железной дороги. Другой путь — от станции назад (по путям к Москве), пройти около километра и затем направо через мостик за дачный поселок на запад. Здесь по увалу идет сплошной лесной массив с большим разнообразием грибов: подосиновиков, валуев, белых и желтых подгруздей, чернушек. По вырубкам осенью много опят. Сбор белых ограничен.

Семхоз. Последняя остановка перед Загорском. Собирать грибы можно в лесу по обе стороны линии железной дороги: налево, по направлению к селу Шапилово, направо — к селу Высоково.

ОКТАБРЬСКАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА

(Москва — Клин)

В лиственных, еловых и смешанных лесах по Октябрьской железной дороге растут грибы почти всех видов, но без преобладания какого-либо из них. Основное место сбора грибов — **Алабушево**, налево от железной дороги по направлению к селу Марьино. Осенью по старым вырубкам много опят.

Поварово. Много грибов налево от станции, 2—3 километра от линии железной дороги. На станциях Поварово, Березки (направо от станции) расположены обширные малинники.

СЕВЕРНАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА (САВЕЛОВСКАЯ ЛИНИЯ)

(Москва — Дмитров)

Основная масса лесов — лиственные, встречаются хвойные и смешанные. Места сбора: станция Лобня (налево через деревню Пучки), Луговая (налево), Катуар (налево через село Горки), Икша (по обе стороны дороги), Турист (налево от станции). Сбор грибов — на расстоянии 1—1,5 километра от станции.

МОСКОВСКО-РЯЗАНСКАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА (Москва — Раменское)

Кратово, платформа 42-го километра. С обеих станций налево, за дачные поселки, на расстоянии 3—4 километров от них (в хвойных лесах) сбор рыжиков и маслят. Осенью на старых вырубках обилие опят.

ЮЖНЫЕ ДОРОГИ

**Московско-Курско-Донбасская,
Московско-Киевская**

Преобладают лиственные леса, встречаются и смешанные — дуб, ясень, липа с примесью ели. Почва этих лесов богата лесным перегноем. В них в изобилии растут подосиновики, подберезовики, лисички, встречаются белые, желтые подгрузди, чернушки, рыжики, маслята, сыроежки.

**МОСКОВСКО-КУРСКО-ДОНБАССКАЯ
ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА
(КАШИРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ)**

(Москва — Кашира)

По обеим сторонам железной дороги растут обширные лиственные леса, которые считаются лучшими по сбору белых грибов. Такие станции, как Домодедово, Белые Столбы, издавна славятся как лучшие места для сбора белых грибов.

Домодедово. Налево от станции по направлению к селу Елгозино, в 2—3 километрах от линии железной дороги и дальше.

Востряково. Сбор грибов — по обе стороны от станции: налево — за деревни Лямцино и Кутузово, в 4—5 километрах от линии железной дороги; направо — южнее села Заборье, в 2 километрах от линии железной дороги.

Белые Столбы. Сбор грибов — по обе стороны от станции. Начало сбора — направо, через шоссе, по направлению на село Красное, в 3—4 километрах от линии железной дороги.

Вельяминово. Сбор грибов — направо от станции, по направлению к селу Вельяминово и за ним (через шоссе), налево — на село Леньково. Начало сбора грибов по обе стороны от линии железной дороги в 1—2 километрах от станции.

Привалово. Начало сбора грибов — налево от станции, за хутор Константиновский, на расстоянии 2 километров от станции.

Михнево. Налево по направлению к селу Кошелевка. Начало сбора — в 2—3 километрах от станции.

Шугарево. Направо через шоссе, по направлению к селу Торбеево, в 3—4 километрах от станции.

Жилево. Сбор грибов — по обе стороны железной дороги: налево — по направлению к деревне Петрово и за нею; направо — через большак к деревням Починки, Щелканово и за ними.

Ступино. Сбор грибов — направо от станции, в любом направлении.

МОСКОВСКО-КУРСКО-ДОНБАССКАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА

(Москва — Серпухов)

Условия сбора примерно одинаковые с Московско-Донбасской железной дорогой.

Львовская. Сбор грибов — по обе стороны от линии железной дороги: налево — начало сбора от большака по направлению к деревне Лаговской и за нею; направо — по направлению к деревне Сальково.

Колхозная. Начало сбора грибов — налево от станции, через большак, по направлению к селам Мещерскому, Ивино, в 2—3 километрах от станции; направо — по направлению к селу Столбово.

Столбовая. Сбор грибов — налево от станции, южнее деревни Дмитровки. Начало сбора — в 1—2 километрах от дороги (за большим, в обширном лесном массиве).

Направо — такие же обширные леса. Начало сбора грибов — от дороги, по направлению на деревню Панино.

Чепелево. Сбор грибов — налево от дороги, в обширном лесном массиве.

Шарапова охота. Сбор грибов — налево от дороги, по направлению к деревне Плешкино.

МОСКОВСКО-КИЕВСКАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА

(Москва — Наро-Фоминск)

Крекшино, Апрелевка. Лиственные леса с преобладанием осины и смешанные с елью. Сбор — по обе стороны дороги. Осенью много опят.

Рассудово. По обе стороны дороги обширные леса. Начало сбора — направо от деревни Рассудово, в 2—3 километрах от станции, в огромном лесном массиве, уходящем к западу на 15—20 километров.

В этом лесу растут все виды грибов: белые, много подосиновиков, подберезовиков, лисичек и опят. Сбор — налево от дороги, через большак, за деревней Кузнецово, в 4—5 километрах от станции, по направлению к деревне Руднево.

Бекасово. Одно из лучших мест по сбору грибов по этой дороге. Сбор грибов — по обе стороны от линии железной дороги.

КАЛИНИНСКАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА (Москва — Голицыно, Москва — Кубинка)

Жаворонки. Налево от станции — сплошной лесной массив. Сбор грибов — сразу же от линии железной дороги.

Голицыно. Сбор грибов в обширном лесном массиве, который тянется вдоль линии железной дороги по направлению к станции Кубинка.

Станция Хлюпино (на Звенигородской ветке). Сбор грибов — направо от линии железной дороги, по направлению к селу Ислевскому; налево — по направлению к селу Боганеву.

Станции Сушкинская, Луговая, Портновская (на основном направлении Голицыно — Кубинка). По левой стороне от дороги тянется сплошной лесной массив, уходящий к Московско-Киевской железной дороге (17—20 километров). Леса лиственные или смешанные с хвойными, главным образом с елью. Встречаются сосновые насаждения. Начало сбора — в 2—3 километрах от линии железной дороги.

* * *

Кроме маршрутов железнодорожных, можно рекомендовать автобусные, паромные. Из автобусных наиболее интересен в отношении сбора грибов маршрут **Москва — Рогачево** (автобус отправляется с площади Белорусского вокзала). Остановки Горки Киевские, совхоз «Озерецкий».

По каналу имени Москвы можно ехать до пристаней Троицкое, Чиверево, Новосельцево, Степаньково, Солнечная поляна, Витенево, Тишково. Сбор грибов в 0,5—1,5 километра от пристаней.

СОДЕРЖАНИЕ

Биологические особенности грибов	5
Где растут грибы и как их собирать	8
Наиболее часто встречающиеся съедобные и ядовитые грибы	13
Трубчатые грибы	14
Пластинчатые грибы	21
Сумчатые грибы	32
Малоизвестные съедобные грибы	34
Ядовитые грибы	38
Грибы как продукт питания	42
Переработка грибов и заготовка их впрок	46
Сушка	48
Соление	52
Маринование	54
Консервирование	56
Приготовление грибных блюд	58
Закуски	59
Первые блюда	63
Вторые блюда	67
Пироги с грибами	79
Где собирать грибы в Подмоскowie (маршруты)	83

75 коп.



Московский рабочий